



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 30 mars 2009

AVIS

de l'Agence de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation d'emploi de charbon actif en tant qu'auxiliaire technologique en brasserie

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 8 décembre 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 25 novembre 2008 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif à l'emploi de charbon actif en tant qu'auxiliaire technologique en brasserie.

Contexte

Le charbon actif est proposé en tant qu'agent décolorant lors du processus de brassage de la bière. Le charbon actif est déjà autorisé en France en tant qu'auxiliaire technologique, comme agent de clarification dans la fabrication des jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés et nectars¹.

Il est également autorisé en tant qu'agents de clarification dans la fabrication de jus de légumes et lors de la préparation de sucre mi-blanc cristallisé ainsi que comme agents décolorants dans la fabrication des spiritueux et des graisses et huiles alimentaires.

Au niveau européen le charbon actif est autorisé pour emploi sur moûts et vins nouveaux de raisins noirs et blancs.

Après consultation du comité d'experts spécialisé « Additifs, Arômes et Auxiliaires technologiques », réuni les 12 février et 12 mars 2009, l'Afssa émet l'avis suivant.

Evaluation du dossier

L'emploi de charbon actif en tant qu'auxiliaire technologique en brasserie peut être considéré comme relevant de la situation de type 3 selon les lignes directrices pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi d'un auxiliaire technologique².

Les doses d'emploi du charbon actif recommandées sont de 10 à 50 g/hl de bière, avec un dosage maximum de 100 g/hl.

La présence éventuelle de résidus de charbon actif dans la bière après filtration a été estimée théoriquement par le pétitionnaire, sans fournir de données analytiques. Toutefois, il peut être considéré que la quantité des résidus dans le produit final sera faible dans le mesure où un filtre de porosité 5 µm est utilisé en fin de procédé et que les particules de charbon actif, une fois dispersées dans la bière, ont une taille au moins 2 fois supérieure, comprise entre 10 et 50 µm.

27-31, avenue
du Général Leclerc
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. JO de la République Française, 2 décembre 2006.

² Lignes directrices pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi d'un auxiliaire technologique en alimentation humaine. Afssa, 2 juillet 2003. <http://www.afssa.fr/Documents/AAAT2001sa0318.pdf>

Conclusion

L'Afssa estime que compte tenu des usages technologiques déjà autorisés de charbon actif dans l'agro-alimentaire et de la faible présence attendue de résidus dans le produit fini, l'emploi de charbon actif en tant qu'auxiliaire technologique en brasserie ne présente pas de risque pour le consommateur.

Pascale BRIAND

Mots clés : auxiliaire technologique, charbon actif, filtration, brasserie